

## *Quick Reference Guide*



“Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It’s all about artisanality, that’s why we take it so seriously.”

*Thanks for choosing*

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.

**FI**.....page 3

*KitchenAid*  
*Induktioliesi*  
*Pikaviiteopas*

FI

“ Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It's all about artisanality, that's why we take it so seriously. ”

*Kiitos valinnasta*

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.



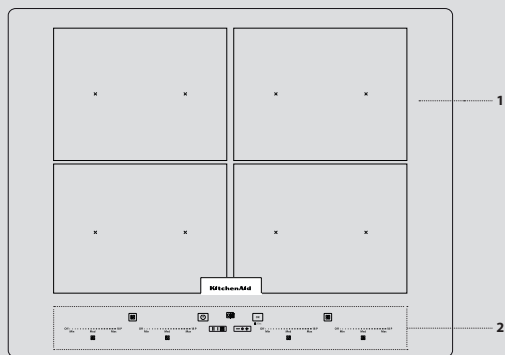
## KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT KITCHENAID-TUOTTEEN

Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa [www.kitchenaid.eu/register](http://www.kitchenaid.eu/register)



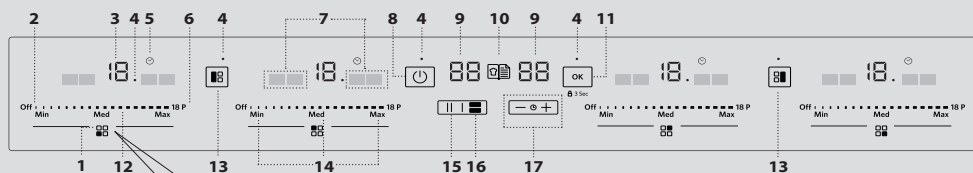
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöä.

## Tuotteen kuvaus



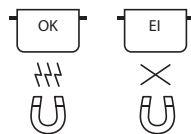
1. Keittotasot
2. Ohjauspaneeli

## Ohjauspaneeli



- |                                     |   |  |
|-------------------------------------|---|--|
| 1. Keittoalueen tunnistaminen       | 7. Erikoistoimintojen osoittimet                  | 12. Liukuvalitsin                            |
| 2. Keittoalueen sammutuspainike     | 8. Virtapainike                                   | 13. Pystysuuntaisen muuntuvan alueen painike |
| 3. Valittu kypsennystaso            | 9. Aika / toiminnot -osoitin                      | 14. Esiasetusten ja säätöjen painikkeet      |
| 4. Merkkivalo – toiminto aktiivinen | 10. "Gourmet Library" -painike (erikoistoiminnot) | 15. Taukopainike                             |
| 5. Ajastimen osoitin                | 11. OK/ Painikelukituksen painike - 3 sekuntia    | 16. "Dynamic Surface" painike                |
| 6. Pikakuumennuspainike             |   | 17. Ajastin                                  |

## PANNUT JA KATTILAT



Käytä ainoastaan ferromagneettisesta materiaalista valmistettuja kattiloita ja pannuja, jotka soveltuvat induktioliedelle. Saat selville keittoastian sopivuuden tarkastamalla onko siinä -symboli (yleensä painettu pohjaan). Magneettisuuden varmistamiseen voidaan käyttää magneettia.

Keittoastian pohjan laatu ja rakenne saattavat vaikuttaa keittotulokseen. Jotkut alustaa koskevat halkaisijan mitat eivät vastaa ferromagneettisen pinnan todellista halkaisijaa.

## TYHJÄT TAI OHUTPOHJAISET KEITTOASTIAT

Älä laita käynnissä olevalle liesitasolle tyhjiä kattiloita tai pannuja.

Liesitaso on varustettu sisäisellä turvajärjestelmällä, joka valvoo jatkuvasti lämpötilaa ja joka käynnistää automaattisen sammutuksen, jos havaitaan korkeita lämpötiloja. Jos käytetään tyhjiä tai ohutpohjaisia OK EI keittoastioita, lämpötila saattaa nousta erittäin nopeasti, jolloin automaattinen sammutustoiminto saattaa lauetta hieman myöhässä ja kattila tai pannu saattaa vahingoittua. Jos näin tapahtuu, älä koske mihinkään, vaan anna kaikkien osien jäähtyä.

Jos näkyviin tulee virheviestejä, soita huoltokeskukseen.

## KATTILAN/PANNUN POHJAN MINIMIHALKAISIJA ERI KEITTOALUEILLE

	<b>keskitetty 1 pisteeseen</b>	<b>2 pistettä peitty</b>	<b>3 pistettä peitty</b>	<b>4 vaakasuuntaista pistettä peitty</b>	<b>4 pystysuuntaista pistettä peitty</b>
	10 cm	19 cm	kalakattila/ grillauspannu	kalakattila/ grillauspannu	24 cm

# Ensimmäinen käyttökerta

## TEHON VALVONTA

Tehon valvonta -toiminnolla voit asettaa liesitasolle tarpeittesi tai sähköverkon kapasiteetin mukaisen maksimitehotason.

Kun maksimiteho on asetettu, liesitaso säättää automaattisesti kuormituksen jakautumisen eri keittoalueiden kesken; äänimerkki ilmoittaa milloin raja saavutetaan.

Tätä asetusta voidaan käyttää milloin tahansa ja se pysyy voimassa kunnes sitä muutetaan.

Ostohetkellä liedien tehotasoksi on asetettu maksimiarvo (nL). Maksimitehotaso (nL) on painettu arvokilpeen, joka sijaitsee liedien alaosassa.

### Liesitason tehon asettaminen:

Kun laite on kytketty sähköverkkoon, tehotaso on asetettava 60 sekunnin kuluessa.

- Paina "+"-painiketta 3 sekunnin ajan. Näyttöön tulee .
- Pidä painiketta painettuna, kunnes näkyviin tulee viimeksi tehty tehoasetus.
- Valitse haluttu teho "+" ja "-"-painikkeista  
Valittavissa ovat seuraavat tehoasetukset: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.4 kW.
- Vahvista painamalla .

Valittu teho pysyy muistissa, vaikka sähkö katkeaisikin.

Jos tehotasoja halutaan muuttaa, on laitteen kytkentä verkkovirtaan katkaistava vähintään 60 sekunnin ajaksi, minkä jälkeen se kytketään uudelleen ja yllä olevat vaiheet toistetaan.

Jos asetusvaiheen aikana ilmenee jokin virhe, näytöllä näkyy symboli ja kuuluu äänimerkki. Tässä tapauksessa on toimenpide toistettava.



Tehotaso tulee näkyviin liukuvalitsimen yläpuolelle. Kullakin keittoalueella on eri tehotasoja, tasosta "1" (minimi) tasoon "18" (maksimi). Liukuvalitsimilla voidaan valita myös pikakuumennustoiminto P P, jonka näytöllä tunnistaa merkinnästä "P".

#### **Keittoalueiden sammuttaminen:**

Käytä liukuvalitsimen alussa olevaa "OFF"-painiketta. Jos keittoalue on vielä kuuma, jälkilämmön ilmaisin "H" tulee näkyviin näytölle.



#### **OHJAUSPANEELIN LUKITUS**

Jotta liesitasoa ei voida käynnistää vahingossa, paina OK/Lukituspainiketta 3 sekunnin ajan. Kuuluu äänimerkki ja symbolin yläpuolelle syttyy merkkivalo, joka ilmoittaa lukituksen tapahtuneen.

Ohjauspaneeli on lukittu virrankatkaisutoimintoa lukuun ottamatta.

Ohjauspaneelin lukitus avataan toistamalla lukitusprosessi. Valo sammuu ja liesitason säätimet ovat uudelleen käytettävissä.



#### **TAUKO**

Tauko-toiminto keskeyttää liesitason toiminnan noin 30 sekunnin ajaksi.

Tänä aikana on mahdollista puhdistaa säätimien ympäristö esiasetuksia muuttamatta. Tämän jälkeen liesitaso palaa toimintaan normaalisti.



#### **AJASTIN**

Ajastimella voidaan valita enintään 99 minuutin kypsennysaika.

Ajastin voidaan asettaa kullekin keittoalueelle toimien samalla tavalla.

Ajastin näyttää aina valitulle alueelle asetetun ajan tai lyhyimmän jäljellä olevan ajan.

#### **Ajastimen käynnistäminen:**

1. Käynnistä haluttu keittoalue painamalla mitä tahansa liukuvalitsimen osaa.
2. Aseta haluttu aika "+"- tai "-"-säädintä painamalla. Näyttöön tulee "00".

Kun asetettu aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki ja keittoalue sammuu automaattisesti.

#### **Ajastimen asetuksen muuttaminen:**

1. Paina keittoalueen liukuvalitsinta.
2. Haluttua aikaa muutetaan painamalla "+"- tai "-"-säädintä.

#### **Ajastimen kytkeminen pois päältä:**

Paina samanaikaisesti "+" ja "-"-säädintä, kunnes ajastin kytkeytyy pois päältä.

## *Toiminnot*

### **MUUNTUVA ALUE**

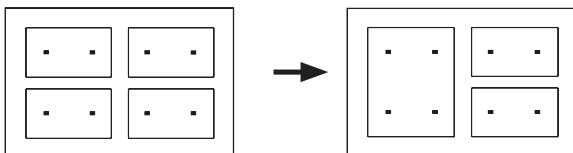
Valitse muuntuvan alueen ("Flexible Area") säädin, jos haluat käyttää kahta keittoaluetta samanaikaisesti. Kumpaakin liukuvalitsinta on mahdollista käyttää samanaikaisesti tehon säätämiseen.

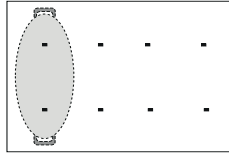
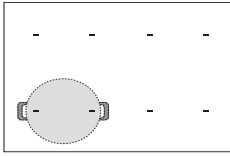
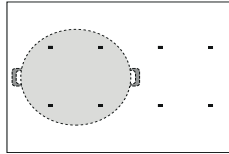
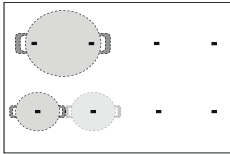
Tämä toiminto sopii ihanteellisesti keittoalueen suurentamiseen, ja sen etuna on keittoastioiden sijoittaminen halutulla tavalla valitun alueen sisäpuolella. Toiminto sopii ihanteellisesti soikeille tai suorakulmaisille pannuille tai grillauspannuille.



#### **PYSTYSUUNTAINEN MUUNTUVA ALUE**

Tällä toiminnolla käytetään kahta keittoaluetta (vasemmalla ja oikealla) samanaikaisesti.





### **Muuntuvan keittoaluetoiminnon käynnistäminen:**

1. Käynnistä liesitaso.
2. Paina käytetyn muuntuvan keittoaluetyyppin säädintä (pystysuunta vasen, pystysuunta oikea). Kummatkin alueet yhdistyvät ja näytöllä näkyy "0".
3. Valitse haluamasi tehotaso liukuvalitsimella.

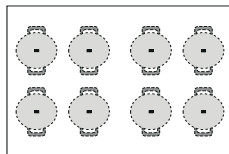
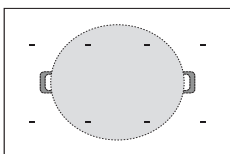
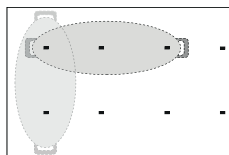
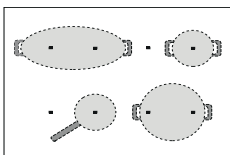
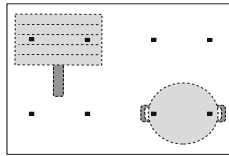
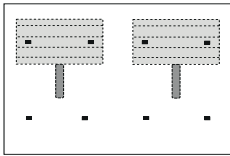
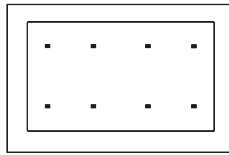
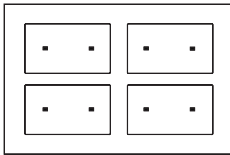
### **Muuntuvan keittoaluetoiminnon sammuttaminen:**

Paina käytössä olevan muuntuvan keittoalueen säädintä: keittoalueet palaavat toimimaan erillisinä. Muuntuvan keittoalueen toiminto sammuu myös kun liesitaso sammutetaan kypsennyksen loputtua. Parhaat tulokset saadaan peittämällä aina vähintään yksi tai useampi lasipinnassa tai muuntuvan alueen sisäpuolella oleva piste.



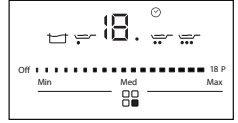
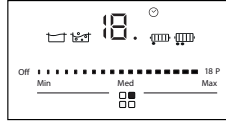
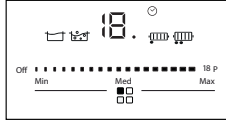
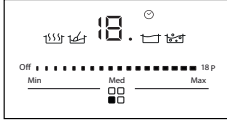
### **DYNAMIC SURFACE -ALUE**

Valitsemalla "Dinamic Surface"-alueen, voit käyttää koko liesitason pintaa yhdellä ainoalla tehotasolla. Kaikkia liukuvalitsimia voidaan käyttää tehon säätämiseen. Tämän toiminnon etuna on keittoalueen laajentaminen siten, että keittoastiat voidaan sijoittaa halutulla tavalla koko alueen sisäpuolelle. Se sopii erinomaisesti suurille, soikeille tai suorakulmaisille pannuille tai grillauspannuille. Peittämällä aktivoitu alue kokonaisuudessaan saadaan suurin käytettävissä oleva teho.






# Erikoistoiminnot



## GOURMET LIBRARY

"Gourmet Library"-säätimellä käynnistetään erikoistoiminnot.

1. Laita pannu paikalleen, käynnistä liesitaso ja valitse haluttu keittoalue liukuvalitsinta koskemalla.
2. Paina "Gourmet Library"-säädintä. Keittoalueen näytöllä lukee "A" (automaattinen).
3. Ensimmäisen valitulle keittoalueelle sopivan erikoistoiminnon merkivalo syttyä.
4. Valitse haluttu erikoistoiminto painamalla "Gourmet Library"-säädintä.
5. Vahvista haluttu toiminto painamalla säädintä .

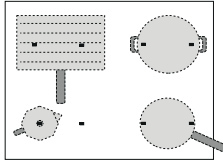
Kaikkia aktivoituja erikoistoimintoja voidaan käyttää ihanteellisen kypsennystason asettamiseen valitsemalla esiasetukset ja säädöt (MIN - MED - MAX).



Oletuksena toiminto ehdottaa automaattisesti keskitasoa.

Käytön aikana tarpeen vaatiessa on mahdollista siirtyä alemmalle/ korkeammalle tasolle kypsennyksen etenemisen mukaan, ajan ja tilanteen mukaisesti (esim. veden kiehumistaso).

**TÄRKEÄÄ:** Aseta varusteet alla olevan kuvan mukaisesti; kuva näyttää kuinka varuste on asetettava keskelle lasipintaan merkittyjen pisteiden suhteen (kuvan yhdistelmä on ainoastaan esimerkki; varusteita voidaan käyttää myös muilla keittoalueilla).



## LÄMPIMÄNÄPITO

Tämä toiminto saattaa ruoan ihanteelliseen lämpötilaan hidasta kypsennystä ja nesteiden haihduttamista varten, ja pitää yllä nämä olosuhteet ilman, että on vaaraa ruoan palamisesta.

Se on ihanteellinen, sillä se ei vaikuta haitallisesti ruokaan samalla varmistaen, ettei se pala pannuun kiinni.

Keittoastioiden laatu ja tyyppi saattavat vaikuttaa kypsennystulokseen ja -aikaan.



## HIDAS KYSENNYS

Erytistoiminto, joka saattaa ruoat ihanteelliseen haudutus- ja kypsennyslämpötilaan ja pitää yllä näitä olosuhteita ilman, että on vaaraa ruoan palamisesta.

Se on ihanteellinen, sillä se ei vaikuta haitallisesti ruokaan samalla varmistaen, ettei se pala pannuun kiinni. Keittoastioiden laatu ja tyyppi sekä niiden sijainti saattavat vaikuttaa kypsennystulokseen ja -aikaan (laita aina pannu aktivoitun keittoalueen keskelle).



## KEITTÄMINEN\*

Toiminnolla keitetään vettä tehokkaasti; kiehumisen alkamisesta ilmoittaa äänimerkki tai näkyvä signaali. Keittäimistoiminnon käynnistämistä varten pannussa on oltava vähintään puoli litraa vettä.

Jos veteen on lisättävä suolaa, tee se vasta äänimerkin kuulumisen jälkeen.

Järjestelmä pitää veden hitaasti kiehuvaaksi, joka estää roiskumisen ja myös kaikki energian tuhlaamista. Tämän toiminnon aikana äänimerkki ilmoittaa, jos pannu on tyhjä tai vesi on haihtunut.

## PANNUSSA PAISTAMINEN\*




Ihanteellinen toiminto pannun esikuumentamiseen sen ollessa tyhjä tai kun siinä on hieman rasvaa. Saavutettu lämpötila on ihanteellinen ruoille, joiden paksuus on yli 2-3 cm, ja joita on kypsennettävä kauemmin, tai kun käytetään voita tai laardia.




Ihanteellinen toiminto pannun esikuumentamiseen sen ollessa tyhjä tai kun siinä on hieman rasvaa. Saavutettu lämpötila on ihanteellinen ruoille, joiden paksuus on alle 3 cm, ja joita on kypsennettävä vähän aikaa.



Ihanteellinen toiminto pannun esikuumentamiseen kun siinä on rasvaa (öljyä) korkeintaan 1 cm paksuisesti.

Kaikissa kolmessa tapauksessa pannun tai öljyn kuumennusvaiheen lopussa -säädin syttyy ja kuuluu äänimerkki. Liesitaso tasapainottaa lämpötilan ja pitää sen vakaana.

-säätimen painaminen vahvistaa, että ruokaa ollaan laittamassa pannuun, minkä jälkeen erityistoiminto siirtyy kypsennysvaiheeseen.

Ruoka on suositeltavaa valmistella kuumennusvaiheen aikana, jotta se voidaan laittaa pannuun heti kun ok-merkki tulee.

Ihannetilanteessa toimintoa käynnistäessä sekä pannu että rasva ovat huoneenlämpötilassa.



## SULATTAMINEN

Tämä toiminto saattaa ruoan ihanteelliseen lämpötilaan sulattamista varten ja pitää sen tässä tilassa ilman, että on vaaraa sen palamisesta.

Se on ihanteellinen, sillä se ei vaikuta haitallisesti arkoihin ainesosiin kuten esimerkiksi suklaaseen, samalla varmistaen, etteivät ne pala pannuun kiinni.

## GRILL\*





Ihanteellinen grillaustoiminto. On mahdollista valita kahden erityyppisen grillaustoiminnon väliltä (1 tai 2 pistettä) halutun kypsennystason mukaisesti.



Paksua ruokaa (>1 cm) varten on suositeltavaa käyttää matalampaa grilliasetusta (1 piste), joka kypsentää kauemmin.

Ohuempaa ruokaa tai korkeampaa grilliasetusta varten on suositeltavaa käyttää 2-pisteistä asetusta.

Kun ruoan lisäämiselle ihanteellinen lämpötila on saavutettu, -säädin syttyy ja kuuluu äänimerkki. Liesitaso tasapainottaa lämpötilan ja pitää sen vakaana.

-säätimen painaminen vahvistaa, että ruokaa ollaan laittamassa pannuun, minkä jälkeen erityistoiminto siirtyy kypsennysvaiheeseen.

Ruoka on suositeltavaa valmistella kuumennusvaiheen aikana, jotta se voidaan laittaa pannuun heti kun ok-merkki tulee.

**\* Näitä toimintoja varten on suositeltavaa käyttää niille tarkoitettuja erityisiä varusteita:**

- keittäminen: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- pannussa paistaminen: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- grillaaminen: **WMF SKU: 05.7650.4291**

## Indikaattorit




## JÄLKILÄMPÖ

Jos näytössä näkyy "H", se tarkoittaa, että keittoalue on vielä kuuma.

Näyttö sammuu kun keittoalue on jäähtynyt.



## VÄÄRIN SIOITETTU TAI PUUTTAVA KEITTOASTIA

Jos pannu ei sovellu induktioliedelle, sitä ei ole sijoitettu oikein tai se ei ole kooltaan sopiva kyseiselle keittoalueelle, näytöltä näkyvät seuraavat symbolit  . Jos pannua ei ole havaittu 30 sekuntia toiminnon

valitsemisen jälkeen, kyseinen keittoalue sammuu.



## AJASTIMEN OSOITIN

Tämä osoitin näyttää, että kyseiselle keittoalueelle on asetettu ajastin.

### Paistotaulukko

TEHOTASO		KYSENNYSTYYPPI	SUOSITELTU KÄYTTÖ
Maks. kuumennusasetus	P	Pikakuumennus	Ilmoittaa kypsennyskokemukset ja -tavat
	14 - 18	Paistaminen, keittäminen	Ihanteellinen ruoan lämpötilan nopeaan nostamiseen pikakiehumista varten (vedelle) ja keitettävien nesteiden pikakiehumukseen.
		Ruskistus, soteeraus, keittäminen, grillaus	Ihanteellinen haudutukseen, eloisan kiehun ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen.
	10 - 14	Ruskistus, keittäminen, haudutus, soteeraus, grillaus	Ihanteellinen haudutukseen, hiljaisen kiehun ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen sekä varusteiden esilämmittämiseen.
		Kypsennys, pitkä haudutus, haudutus, grillaaminen, kypsentyminen sakeaksi	Ihanteellinen haudutukseen, hiljaisen kiehun ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen (pitempiä aikoja).
	5 - 9	Kypsennys, haudutus, sakeuttaminen, sekoittaminen	Ihanteellinen hitaasti kypsennettäville ruokalajeille (riisi, kastikkeet, paistit, kala), jotka sisältävät nesteitä (esim. vesi, viini, liemi, maito), ja pastan sekoittamiseen.
			Ihanteellinen hitaasti kypsennettäville ruokalajeille (alle 1 litra: riisi, kastikkeet, paistit, kala), jotka sisältävät nesteitä (esim. vesi, viini, liemi, maito).
1 - 4	Pehmentäminen, sulattaminen	Ihanteellinen voion pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten palojen sulattamiseen.	
	Ruoan lämpimänäpito, risotton sekoittaminen	Ihanteellinen pienten, vasta valmistettujen ruokamäärien lämpimänä pitämiseen, tarjoiluastioiden pitämiseen lämpiminä tai risottojen sekoittamiseen.	
Nollateho	Off	-	Keittotaso valmiustilassa tai kytketty pois toiminnasta (mahdollinen jälkilämpö, jonka merkinä on H-kirjain).

## Laitteen huolto ja puhdistus



### VAROITUS

- Älä käytä höyrypesuria.
- Varmista ennen puhdistamisen aloitusta, että keittoalueet on sammutettu ja että jälkilämmön ilmaisin (H) ei ole näkyvissä.

### Tärkeää:

- Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa tai vastaavia, sillä ne saattavat vahingoittaa lasia.
- Puhdista liesitaso aina käytön jälkeen (sen jäähtyttyä) ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.
- Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat saattavat vahingoittaa liesitasoa ja ne on poistettava heti.
- Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
- Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata valmistajan ohjeita).
- Nesteroiskeet keittoalueilla saattavat siirtää keittoastioita tai aiheuttaa niiden tärinää.
- Kuivaa liesitaso kauttaaltaan puhdistuksen loppuksi.

Liesitasossa on pintakäsittely, jonka ansiosta se on helppo puhdistaa ja joka pitää pinnan kiiltävänä pitkän aikaa.

### KitchenAid-liesitasot puhdistetaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- Käytä vedellä tai päivittäiskäyttöön soveltuvalla lasinpesuaineella kostutettua pehmeää liinaa (mikrokuitu antaa parhaan tuloksen).
- Parhaat tulokset saadaan jättämällä liesitason lasipinnalle märkä liina muutaman minuutin ajaksi.

## Vianetsintä

- Tarkista, että kyseessä ei ole sähkökatko.
- Jos et voi sammuttaa liesitasoa käytön jälkeen, irrota se sähköverkosta.
- Jos näyttöön keittotasoa käynnistettäessä tulee aakkosnumeerinen koodi, toimi seuraavan taulukon mukaan.

Huomaa: Vesi, kattiloista roiskunut neste tai jokin esine liesitason säätönappien kohdalla saattaa vahingossa aktivoida tai ottaa pois käytöstä ohjauspaneelin lukitustoiminnon.

VIRHEKOODI	KUVAUS	MAHDOLLINEN SYY	KORJAUS
C81, C82	Käyttöpaneeli sammuu liian korkeiden lämpötilojen vuoksi.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Odota liesitason jäähtymistä, ennen kuin käytät sitä uudelleen.
F02, F04	Kytentäjäjännite on väärä.	Anturi tunnistaa ristiriidan laitteen jännitteen ja sähköverkon jännitteen välillä.	Kytke laite irti sähköverkosta ja tarkista sähköliitäntä.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Kytke liesi irti sähköverkosta. Odota muutama sekunti, ja kytke sitten liesitaso uudelleen virtaan. Jos ongelma toistuu, soita huoltokeskukseen ja ilmoita näytöllä näkyvä virhekoodi.		

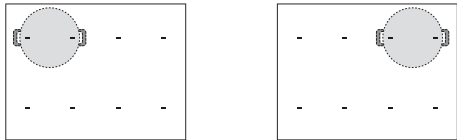
## Toiminnan aikana syntyvät äänet

Induktioliedet saattavat sivistä tai naksahdella normaalin toiminnan aikana. Nämä äänet kuuluvat itse asiassa keittoastioista ja ne liittyvät pannujen pohjan ominaisuuksiin (esimerkiksi kun pohjat valmistettu erilaisista materiaalikerroksista tai niissä on epätasaisuuksia).

Äänet vaihtelevat käytettyjen keittoastioiden tyyppin sekä niiden sisältämän ruokamäärän mukaisesti eivätkä ole merkkejä minkäänlaisista vioista.

## Tarkastetut reseptit

Alla oleva taulukko on luotu erityisesti tarkastusviranomaisille tuotteen käyttöä varten.

Tarkastetut reseptit	Tarkastetut kypsennysasennot
Lämmön jakautuminen, "Pannukakku"-testi standardin EN 60350-2 §7.3 mukaisesti	
Lämmön tehokkuus, "Ranskalaiset perunat"-testi standardin EN 60350-2 §7.4 mukaisesti	
Sulattaminen ja lämpimänäpito, "suklaa"	
Haudutus, "riisipuuro"	

EKOSUUNNITTELU: Testaus on suoritettu määräysten mukaisesti valitsemalla liedien kaikki keittoalueet muodostaen yhden ainoan alueen tai käyttäen "Dynamic Surface" -toimintoa.

Webbisivuiltamme [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu) löydät täydelliset käyttöohjeet.

Lisäksi löydät paljon hyödyllistä tietoa tuotteista, kuten inspiroivia reseptejä, jotka brändilähettiläämme on luonut ja testannut tai lähimmän KitchenAid keittokoulun sijainnin.

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.

FI

Painettu Italiassa



400011290454

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.